

Crèmes

Risotto sucré aux fruits d'hiver



45 min 10 min 35 min **0** **347**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Risotto sucré

160 g **Riz Arborio**
 50 cl **Lait demi-écrémé**
 10 cl **Crème liquide (fleurette)**
 100 g **Sucre semoule**
 1 **Gousse(s) de vanille**

Garniture

1 **Pomme(s)**
 1 **Poire**
 20 g **Raisins secs**
 25 g **Sucre semoule**
 20 g **Beurre**
 5 cl **Rhum**
 6 pincée(s) **Cannelle en poudre**

Étape 1

Préparation du risotto sucré

- 1 Rincer le riz à l'eau claire.
- 2 Rincer le riz permet d'ôter l'amidon.
- 3 Faire revenir le riz à chaud dans une casserole quelques instants.
- 4 Verser la moitié du lait et le sucre.
- 5 Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur pour en récupérer les graines.
- 6 Incorporer les graines de vanille et la gousse de vanille au riz.
- 7 Laisser mijoter à feu moyen et verser le reste du lait.
- 8 Lorsque le riz est tendre et que le lait est quasiment évaporé, ôter la gousse de vanille et verser la crème hors du feu.

Étape 2

Préparation de la garniture aux fruits d'hiver

- 1 Dans un bol, faire gonfler les raisins secs dans le rhum.
- 2 Eplucher et couper en lamelles la pomme et la poire.
- 3 Les faire caraméliser dans une poêle avec le sucre et le

beurre.

- 4 Verser les raisins et le rhum et faire flamber.

Étape 3

Dressage

- 1 Napper le risotto sucré de la garniture aux fruits d'hiver.
- 2 Servir chaud, tiède ou frais saupoudré chaque portion d'une pincée de cannelle en poudre.